POWER-FIRE INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Rua Thomaz Cyro Pozzi, 211 - Jaçanã - São Paulo-SP CEP:02263-030
Fones : (11) 2241-2626
Site : www.fireaescolhacerta.com.br
e-mail : fire@power-fire.com.br

CHURRASQUEIRA À GÁS

Parabéns ! Você acaba de adquirir um produto FIRE, que com certeza, superará suas necessidades e expectativas !

Popularmente conhecida como chapeira, é essencial em toda boa cozinha. E toda boa cozinha necessita de bons equipamentos. Você acaba de fazer *a escolha certa.*

Construída em aço escovado, possui queimadores modelo H produzidos em tubo mecânico industrial (garantia de qualidade e durabilidade) e controle de chama máximo / mínimo.

INSTALAÇÃO E USO

ANTES DE INSTALAR A CHAPA, REMOVA O ÓLEO PROTETOR DA PARTE SUPERIOR E LAVE APENAS COM ÁGUA E DETERGENTE NEUTRO. NUNCA LIGAR A CHAPA SEM FAZER ESTE PROCEDIMENTO.

1 – Fixar mangueira (Normalizada) na entrada de gás da gaveta dos queimadores ; na outra extremidade coloque um registro de gás de cozinha residencial – Baixa Pressão (Regulador Aliança ou Similar) e engate no botijão de gás ;
2 – Puxe a gaveta, acenda todos os queimadores e retorne a gaveta na posição inicial ;
3 – Deixe a chapa aquecendo no fogo baixo, por um período mínimo de 30 minutos ;
4 – Nas chapas de 3 ou mais queimadores, quando for utilizar apenas 1 queimador, use o 1° queimador ao lado da gaveta de óleo**.**

ATENÇÃO: NUNCA USE SOMENTE OS QUEIMADORES DO MEIO, A CHAPA IRÁ EMPENAR, E PERDERÁ A GARANTIA POR MAL USO DO EQUIPAMENTO.

OBS : quando utilizado gás de rua, usar mangueiras flexíveis de aço na instalação, conforme normas da COMGÁS .

MANUTENÇÃO

- Não usar mangueiras ou jatos de água na limpeza; usar apenas sabão neutro ou detergente – **nunca utilize ácidos, amoníaco, produtos corrosivos ou derivados de petróleo na limpeza.**
- Limpar os queimadores apenas com pano úmido

MODELOS

Código	Dimensões (cm)	Área de Fritura(cm)	Consumo	Capacidade
CG/40	40 x 30 x 21	33 x 28	120 gr/h - 1 queimador	06 sanduíches
CG/50	50 x 40 x 21	42 x 35	120 gr/h - 1 queimador	12 sanduíches
CG/65	65 x 45 x 21	57 x 40	120 gr/h - 2 queimadores	20 sanduíches
CG/80	80 x 50 x 21	72 x 47	320 gr/h - 2 queimadores	28 sanduíches
CG/100	100 x 50 x 21	92 x 47	480 gr/h - 3 queimadores	36 sanduíches
CG/130	130 x 60 x 21	121 x 57	640 gr/h - 4 queimadores	60 sanduíches

TERMO DE GARANTIA

A **POWER-FIRE INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA**. garante que os equipamentos por ela fabricados estão livres de defeitos de material e de mão de obra. Nossa obrigação se limita no reparo ou substituição, a próprio critério, sem custo para o cliente, de peça (s) defeituosa (s) incluindo a mão de obra e matérias utilizadas para substituição da (s) mesma (s).
A garantia legal é valida por 03 meses a contar da data de emissão da primeira nota fiscal de venda para consumidor.
1 - Esta garantia não se aplica a manutenção normal do equipamento, incluído (mas não limitado) a limpeza e lubrificação.
2 - Esta garantia não se aplica quando comprovada armazenagem inadequada, operação ou instalação imprópria (incluindo oscilações de voltagem), uso indevido ou em desacordo com as orientações do Manual de Instruções ou utilização de peças inadequadas.
3 - Esta garantia não se aplica a qualquer peça, mão de obra ou material cujo serviço tenha sido executado em agente não autorizado FIRE.
4 - Qualquer serviço realizado por pessoal não autorizado cancela imediatamente a garantia.
5 - A garantia só será considerada desde que o equipamento seja remetido para a Fábrica ou Assistência Técnica Autorizada acompanhado Nota Fiscal de Venda, cabendo ao cliente todas as despesas relativas ao transporte.
A **POWER-FIRE INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA** se reserva o direito de alterar especificações e design deste equipamento ou qualquer documentação relacionada a ele a qualquer momento sem a necessidade de comunicação prévia e sem a obrigação de efetuar o mesmo nos equipamentos vendidos anteriormente.
Fica desde já eleito o Foro da comarca da Capital do Estado de São Paulo para emitir qualquer dúvida oriunda do cumprimento deste Termo de Garantia.